



**Centre de Coordination de la Lutte
contre les Infections Nosocomiales
Interrégion Paris-Nord**



Alimentation du nourrisson en collectivité pédiatrique Conditions de préparation et circuit des biberons

Guide de recommandations

Juin 1999



Inter Clin Pédiatrique

ALIMENTATION DU NOURRISSON EN COLLECTIVITÉ PEDIATRIQUE CONDITIONS DE PREPARATION ET CIRCUIT DES BIBERONS.

Juin 1999

Centre de Coordination de la Lutte contre les Infections Nosocomiales de l'Interrégion Paris - Nord
(*Ile-de-France, Haute-Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Picardie*)

Institut Santé et Développement, 15 rue de l'Ecole de Médecine (esc. J - 2ème étage) - 75006 Paris (M° Odéon)
Tél. : 01 40 46 42 00 - Fax : 01 40 51 76 74 - [http ://www.ccr.jussieu.fr/cclin](http://www.ccr.jussieu.fr/cclin)

Travail réalisé par :

- Sylvette ADREY Cadre Diététicien – Hôpital SAINT VINCENT DE PAUL - PARIS.
- Jacqueline ASTRE Cadre Diététicien – Hôpital NECKER ENFANTS MALADES - PARIS.
- Jocelyne BELLIARD Cadre Supérieur Infirmier en hygiène hospitalière - Hôpital ROBERT DEBRE - PARIS. Coordinateur du groupe de travail
- Michèle CIAIS : Cadre Supérieur Infirmier en hygiène hospitalière – Groupe hospitalier, COCHIN - SAINT VINCENT DE PAUL - PARIS
- Danielle FARRET Cadre Supérieur Infirmier en hygiène hospitalière, Co-Coordinateur C CLIN. PARIS / NORD.
- Pascale GRENET Infirmière Hygiéniste - C.H.U. CHARLES NICOLLE - ROUEN.
- Danièle LANDRIU Cadre Supérieur Infirmier en hygiène hospitalière - Hôpital ARMAND TROUSSEAU - PARIS
- Marie Annick LEBARS Diététicienne - Hôpital ARMAND TROUSSEAU - PARIS
- Francette LE LAIN Cadre Infirmier Puéricultrice - Centre Hospitalier de POISSY - SAINT GERMAIN - Site POISSY.
- Sylvine MACHINOT Cadre Supérieur Diététicien - Hôpital ROBERT DEBRE - PARIS
- Hélène ROUSSEAU Cadre Infirmier Puéricultrice Service de biberonnerie centrale et nutrition pédiatrique - C.H.U. CHARLES NICOLLE - ROUEN.

Sous la Direction Scientifique du :

Professeur BRÜCKER Directeur du C.CLIN Paris-Nord
Professeur AUJARD Coordonnateur de l'Inter Clin Pédiatrique Paris
Docteur ASTAGNEAU Coordonnateur C.CLIN Paris-Nord

Validation par Messieurs les :

Docteur GAUTHIER Vétérinaire ACHA / AP-HP
Docteur HANKARD Pédiatre Hôpital Robert Debré

Des remerciements sont adressés aux membres du comité de lecture et à toutes personnes ayant apporté une aide pour la réalisation de ce guide.

SOMMAIRE

☞ TITRE ET AUTEURS DU GUIDE	2
☞ SOMMAIRE	3
☞ AVANT PROPOS	4
1 - INTRODUCTION	5
2 - OBJECTIF DU GUIDE	6
3 - CADRE DU GUIDE	
4 - LIMITES DU GUIDE	
5 - FACTEURS DE RISQUES	
• Points critiques ciblés	
• Critères biologiques et microbiologiques à prendre en compte	
6 - REGLEMENTATION	7
7 - DISPOSITIONS GENERALES	8
8 - STRUCTURE D'UNE BIBERONNERIE	
• Localisation	
• Personnel	
• Matériel	
☞ SCHEMA DE FONCTIONNEMENT D'UNE BIBERONNERIE	10
☞ SCHEMA DU CIRCUIT DES PRODUITS DANS UNE BIBERONNERIE	11
☞ SCHEMA DU CIRCUIT DES BIBERONS DANS LE SERVICE	12
9 - FICHES TECHNIQUES	13
9.1 - HYGIENE DU MATERIEL DES LOCAUX ET DU PERSONNEL	
• LA TENUE EN BIBERONNERIE	14
• TRAITEMENT DU MATERIEL EN BIBERONNERIE	16
• ENTRETIEN DES LOCAUX DE LA BIBERONNERIE	18
• ENTRETIEN DES CHARIOTS ISOTHERMES DE DISTRIBUTION DES BIBERONS	21
• ENTRETIEN DE LA CHAMBRE FROIDE EN BIBONNERIE	23
• ENTRETIEN DES REFRIGERATEURS ALIMENTAIRES DANS LES SERVICES	24
9.2 - ALIMENTATION	
• PREPARATION D'UN BIBERON STANDARD EN SERVICE DE SOINS	26
• PREPARATION D'UN BIBERON A PLUSIEURS COMPOSANTS DANS UN SERVICE DE SOINS	28
☞ GLOSSAIRE	31
☞ BIBLIOGRAPHIE	33
☞ ANNEXES	35

AVANT PROPOS

Afin que ce guide soit un outil d'utilisation simple et fonctionnel, il nous a semblé important de le scinder en deux points :

- Les structures de la biberonnerie répondant aux critères d'hygiène présentées sous forme de tableaux.
- Un ensemble de fiches techniques, aide à la réalisation de protocoles.

HIERARCHISATION DES RECOMMANDATIONS

Pour différencier graduellement l'importance des recommandations évoquées tout au long de ce guide, nous avons choisi de les classer en deux parties. La première (A) concerne l'aspect obligatoire et normatif. La seconde est hiérarchisée en 3 catégories I, II, III.

A : Existence d'une réglementation (loi, décret, arrêté, circulaire) et / ou d'une normalisation

I : Recommandation fondée sur des études ou des évaluations publiées démontrant un bénéfice en terme de risque infectieux.

II : Recommandation fondée sur des études, des conférences de consensus ou d'experts, ou des communications orales, mais dont le bénéfice direct en terme de risque infectieux n'est pas prouvé.

III : Recommandation émise par le groupe de travail du C.CLIN Paris-Nord, non validée par des études extérieures.

1 - INTRODUCTION

L'allaitement maternel au sein, a de tout temps été recommandé par les médecins. Il est le mieux adapté, en l'absence de contre-indication strictes.

Cependant, si l'allaitement naturel n'est pas possible, le nouveau-né sera alimenté soit au lait maternel, soit au lait artificiel soit par d'autres produits nutritionnels prescrits médicalement.

Si le nouveau-né ne peut pas pour des raisons médicales téter, l'alimentation peut-être donnée au moyen d'une tasse, d'une petite cuillère ou d'une seringue par voie orale.

Il arrive que l'administration se fasse par sonde gastrique, seringue et poche de nutrition dans d'autres cas.

En restauration collective, l'alimentation peut être source d'infections ou d'intoxications et se voit soumise à une réglementation très précise.

L'arrêté du 29 septembre 1997, au même titre que les anciennes réglementations, ne précise pas d'actions spécifiques à l'alimentation par biberons.

Il mentionne : les structures, les procédures, les dispositions relatives au personnel ainsi que les modalités spécifiques de déclaration des toxi-infections alimentaires collectives.

Dans l'article 5 de cet arrêté, il est précisé notamment que : « les responsables des établissements assurant un service de restauration à caractère social doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité, des matières premières et des produits finis, aux critères micro-biologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire ». (annexes 1) Ils doivent veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et réactualisées en se fondant sur les principes du système HACCP : analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise.

Les principes de la méthode d'HACCP sont (annexe 2) :

- d'identifier et évaluer les dangers aux différents stades de la chaîne alimentaire
- définir les moyens appropriés nécessaires à leur maîtrise
- s'assurer que ces moyens sont mis en oeuvre de manière effective et efficace

L'ordonnance n° 96-346 du 24 avril 1996 engage les hôpitaux à élaborer leur référentiel standard en vue de l'accréditation. Les documents sont des guides permettant l'évaluation qualitative des procédures. Cette standardisation des pratiques a pour but de prévenir et/ ou de limiter les risques infectieux.

Face à ces textes, le groupe de travail a souhaité répondre à des questions que se posent les soignants en élaborant un guide de bonnes pratiques de l'alimentation du nourrisson par biberon.

2 - OBJECTIF DU DOCUMENT

Définir des **recommandations** concernant **la préparation, le circuit, l'utilisation du biberon en collectivité**, inspirées des normes de qualité et de sécurité de l'alimentation en général.

3 - CADRE DU GUIDE

Ce document s'adresse aux différents acteurs d'une structure accueillant des nouveau-nés et des nourrissons. Ces recommandations englobent le circuit alimentaire depuis la préparation du biberon en biberonnerie jusqu'à sa prise par le nourrisson dans l'unité.

4 - LIMITES DU GUIDE

Il ne prend pas en compte : la diététique des enfants, la gestion du personnel et l'aspect financier.

5 - FACTEURS DE RISQUES

Ils sont d'ordre toxi-infectieux ou liés à la sécurité. Ils sont favorisés par le non-respect des prescriptions des procédures de fabrication selon les bonnes pratiques cliniques, des règles d'hygiène et de sécurité.

- **Les points critiques sont ciblés parmi :**

- Le personnel
- L'environnement
- Les produits
- Le matériel
- La préparation
- Les circuits
- La dispensation

- **Risque infectieux**

Le risque infectieux lié aux biberonneries existe même s'il n'est pas très important dans les pays industrialisés.

La contamination dans une biberonnerie peut avoir pour source les locaux, le personnel, les produits, les procédures ou l'organisation de ce secteur.

6 - REGLEMENTATION (A)

Poudre de lait :

- Arrêté ministériel du 30 mars 1978, fixant les dispositions relatives à certains aliments lactés destinés à une alimentation particulière.

Eau :

- Code de la Santé Publique DGS/VS4, Juin 1995 (annexe 3)

Exigences de qualité des eaux douces superficielles utilisées ou destinées à être utilisées pour la production d'eau destinée à la consommation humaine.

- Décret n ° 89/3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles.

- Décret n °89/369 du 6 juin 1989 relatif aux eaux minérales naturelles et aux eaux potables préemballées.

- Circulaire DGS n° 97/413 du 30 Mai 1997, relative à la microbiologie des eaux destinées à la consommation humaine et au risque parasitaire pour les personnes immunodéprimées.

Aliments spéciaux diététiques de la petite enfance

- Arrêté du 1^{er} juillet 1976 relatif aux aliments diététiques et de régime de l'enfance

- Arrêté du 10 février 1995 relatif aux conditions techniques de fonctionnement des lactariums.

- Circulaire DGS/SP2 n° 97/785 du 16 Décembre 1997 relative au don de lait personnalisé d'une mère à son enfant hospitalisé et rappel des dispositions en vigueur en matière d'allaitement maternel.

Condition d'hygiène et de Contrôle :

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

- Arrêté du 15 juillet 1997 relatif à la construction et au contrôle des thermomètres destinés à mesurer la température des denrées périssables.

7 - DISPOSITIONS GENERALES.

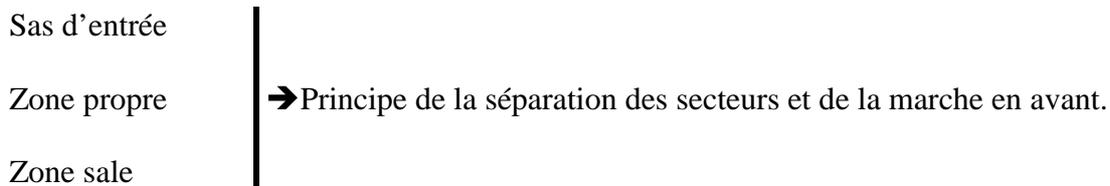
En collectivité pédiatrique, l'ensemble des préparations de 24 heures doit être assuré par une biberonnerie répondant aux normes, structures et besoins de l'établissement.

8 - STRUCTURE D'UNE BIBERONNERIE

8.1 Localisation (A)

La biberonnerie est une unité fonctionnelle à part entière dont l'implantation géographique est distincte des unités de soins. Les activités en biberonnerie se déroulent dans des locaux **spécifiquement** affectés, réunis en une unité, adaptés et exclusivement réservés à la préparation, le stockage, la distribution des préparations à base de lait ou de produits de substitution pour l'alimentation des nouveau-nés et des nourrissons.

C'est un local protégé classé à risque infectieux qui doit répondre à des normes :



8.2 Personnel (A)

Le personnel affecté à ces postes doit être spécifique et formé.

Celui-ci doit être soumis à une surveillance médicale, définie par des textes réglementaires :

- Code du travail R 242-15 à R 242-19
- Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (annexe 4)
- Arrêté du 11 juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale
- Circulaire n° 10 du 29 avril 1980 relative à l'application de l'arrêté du 11 Juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale

8.3 Matériel et produits en secteur protégé

Le matériel utilisé pour la préparation des biberons : cuillères, bols, fouets, et tout récipient doit être stérilisé dans un autoclave à vapeur d'eau à 121° pendant 18 minutes (II).

Il est important d'être informé par chaque fournisseur de la qualité de propreté ou de la stérilité des produits livrés. Des biberons à usage unique peuvent être utilisés.

Les produits d'entretien doivent répondre aux normes de compatibilité avec les produits alimentaires arrêté du 25 septembre 1985 J.O. du 29 septembre 1985 (**A**).

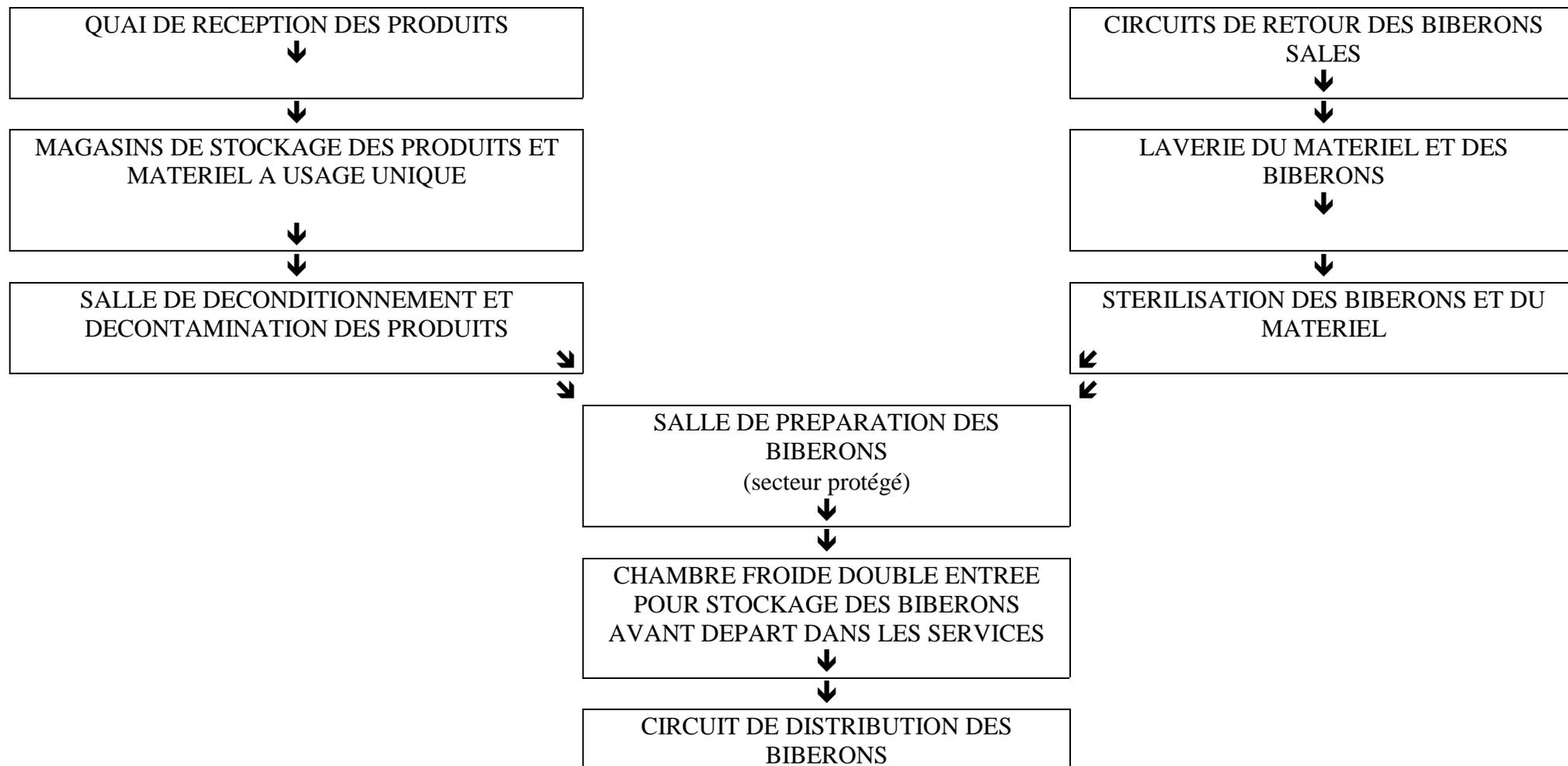
Ils doivent être homologués pour un usage en zone alimentaire. Le numéro d'homologation est délivré par le ministère de l'agriculture. Ces désinfectants doivent attester de leur conformité aux Normes Européennes et AFNOR.

Norme EN 1040 (NF T 72 152) : activité bactéricide.

Norme NF T 72 170 ou 171 (spectre 4) : activité bactéricide en présence de protéines et de matières interférentes.

Norme EN 1275 (NF T 72 202) : activité fongicide.

SCHEMA DE FONCTIONNEMENT D'UNE BIBERONNERIE (II) (III)



SCHEMA DU CIRCUIT DES PRODUITS DANS UNE BIBERONNERIE (II)(III)

LIEU	ACTION	RECOMMANDATION
QUAI Ou lieu d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réceptionner ✓ Vérifier quantitativement et qualitativement l'arrivée des denrées 	Contrôler : (A) <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'étanchéité des conditionnements ✓ Les dates de péremption
MAGASIN Du matériel à usage unique	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stocker ✓ Déstocker 	Ranger <ul style="list-style-type: none"> ✓ Suivant les dates de consommations (II) ✓ Sur des étagères métalliques ou PVC nettoyées et désinfectées. Le bois sous toutes ses formes est interdit (A)
MAGASIN Des produits d'entretien		
MAGASIN Des produits alimentaires		
Sas de décontamination	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déconditionner les produits stockés sous emballage de protection 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ S'assurer de l'étanchéité des emballages avant et après décontamination (II) ✓ 2^{eme} vérification des dates de péremption (II)
SALLE De préparation des biberons Local à risque infectieux	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Préparer les produits suivant les procédures en fonction des prescriptions. ✓ Remplir les biberons ✓ Identifier les biberons pour en assurer la traçabilité(Procédure d'établissement.) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pièce ventilée climatisée à température contrôlée suivant les recommandations de poses et d'entretien prouvées et surveillées (II) ✓ Veiller à mettre en place une procédure d'entretien des locaux selon les normes en vigueur (surveillance) (II) ✓ Assurer un niveau élevé d'hygiène corporelle et de tenue vestimentaire (II) ✓ Pratiquer une bonne gestion des déchets. (selon l'article 14 chapitre II- arrêté du 29/09/97) (A)
CHAMBRE FROIDE De stockage intermédiaire	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stocker les biberons préparés en attente de départ pour les services 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mettre en place une procédure de nettoyage et de contrôle (II) ✓ Garder une traçabilité graphique et/ ou informatique de la température (A) ✓ Favoriser la double entrée (chargement depuis la salle de préparation des biberons, déchargement par un sas de distribution.) (II) ✓ Procéder à des contrôles microbiologiques du contenu des biberons une fois par semaine au moins (suivant l'établissement) (III)

SCHEMA DU CIRCUIT DES BIBERONS DANS LE SERVICE. (II) (III)

CIRCUIT	ACTION	RECOMMANDATION
TRANSPORT	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Charger et convoier les biberons dans des containers ou chariots réfrigérés adaptés à la distribution par service. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Employer un personnel formé à l'hygiène et au transport alimentaire (III) ✓ Réaliser un lavage simple des mains avant de toucher les biberons (I) ✓ Maintenir les containers ou chariots à une température entre 3 et 6°(A) ✓ Si distribution à plusieurs services, favoriser l'utilisation de containers individualisés dans les chariots (III) ✓ Limiter le temps de transport (II)
SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réceptionner et vérifier la commande des biberons ✓ Entreposer dans un réfrigérateur spécifique à l'alimentation hospitalière dont la température est entre 1° et 6 degrés 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réceptionner et contrôler par un personnel de service habilité et formé (IDE/ AS/ AUX PUER). (III) ✓ Réaliser un lavage simple des mains avant la manipulation des biberons (I) ✓ Revêtir une tenue propre, conforme aux règles d'hygiène en vigueur (I) ✓ Respecter la chaîne du froid (A)
PREPARATION DE LA TETEE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sortir le biberon du réfrigérateur ✓ Chauffer le biberon si besoin 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser un chauffe biberon collectif ou individuel (vider l'eau du bain-marie au moins 3 fois par 24 h. Prévoir un chauffe biberon individuel pour les bébés en isolement (III) ✓ Préférer l'utilisation de chauffe biberon à sec. (III) ✓ Proscrire l'utilisation du micro- ondes (risque de brûlure) (II)
ADMINISTRATION DU BIBERON	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Donner la tétée au nourrisson 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'adéquation entre l'identification du biberon et le nom du bébé (III) ✓ Vérifier la température du lait s'il y a eu réchauffement par contact sur le dos de la main ou du poignet (III) ✓ Revêtir une tenue spécifique à l'enfant ✓ Réaliser un lavage simple des mains avant de donner la tétée (I) ✓ Si le nourrisson ne prend pas le biberon en une seule fois, ne pas le réchauffer. Ne pas le conserver pendant plus d'une heure entre la sortie du réfrigérateur et la prise totale ou partielle du biberon (II)
EVACUATION DES BIBERONS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vider le biberon ✓ Rincer le biberon et ses accessoires ✓ Renvoyer la totalité des biberons utilisés par les services à la biberonnerie (les biberons à usage unique seront évacués par la filière des déchets domestiques) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Décontaminer le biberon, avant de le renvoyer à la biberonnerie, avec un produit nettoyant/désinfectant, référencé alimentaire. (même procédure que l'instrumentation pour la stérilisation centrale) (III)

9 - FICHES TECHNIQUES

9.1 HYGIENE DU MATERIEL, DES LOCAUX, DU PERSONNEL

- LA TENUE EN BIBERONNERIE
- TRAITEMENT DU MATERIEL EN BIBERONNERIE
- ENTRETIEN DES LOCAUX DE LA BIBERONNERIE
- ENTRETIEN DES CHARIOTS ISOTHERMES DE DISTRIBUTION DES BIBERONS
- PROCEDURE D'ENTRETIEN DE LA CHAMBRE FROIDE EN BIBERONNERIE

9.2 ALIMENTATION

- PREPARATION D'UN BIBERON STANDARD EN SERVICE DE SOINS
- PREPARATION D'UN BIBERON A PLUSIEURS COMPOSANTS EN SERVICE DE SOINS

LA TENUE EN BIBERONNERIE

Définition :

Une tenue hospitalière standard est exigée en service de biberonnerie cependant une tenue spécifique est indispensable **en secteur de préparation** car il s'agit **d'un secteur protégé**.

(Arrêté du 29.09.97 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social). (A)

Objectif :

Prévenir la contamination des préparations.

Indications :

Tenue de travail réglementaire de service

➤ **En secteur de préparation** : (I)

- Coiffe + surblouse + masque.

➤ **Autres secteurs** :

- Tenue réglementaire adaptée en fonction de la zone considérée.

Matériel :

- Tenue de travail réglementaire, de couleur claire, manches courtes
- Coiffe à usage unique
- Surblouse usage unique à privilégier, manches courtes
- Masque de soins
- Chaussures de travail propres réservées au service, lavables

Déroulement de la procédure :

➤ **Avant les préparations** :

- Porter une tenue propre réglementaire.
- Enlever les bijoux des mains et des poignets.
- Mettre la coiffe en veillant à ce qu'elle englobe toute la chevelure.
- Mettre le masque de façon à recouvrir la bouche et le nez.
- Se laver les mains.
- Enfiler une surblouse propre.

➤ **Pendant les préparations** :

- Ne pas toucher le masque
- Si l'interruption de préparation, se laver les mains.

Recommandations :

- Le masque de soins correctement positionné doit être changé et éliminé toutes les 3 heures et à chaque sortie de la pièce. (I)
- La tenue propre et réglementaire doit être changée tous les jours. (I)
- La surblouse doit être changée tous les jours et plus si besoins. (I)

Bibliographie :

- Arrêté du 29.09.1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Nouveaux Cahiers de l'Infirmière : n° 5 Hygiène. M. Le Heurt, H. Gomila, S. Girot, M.J. Rafaoui. Editions Masson. Paris. 1995.
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : Projet Restauration Service, Méthode HACCP. Les formations de l'AP-HP. 1997.
- Hygiène Hospitalière : fiches techniques. Les Guides de l'AP-HP. Editions Doin.1997

TRAITEMENT DU MATERIEL EN BIBERONNERIE

Définition :

Ensemble de procédures visant à obtenir du matériel dépourvu de risque infectieux.

Objectif :

Prévenir la contamination des préparations.

Indications :

Tout matériel servant à la préparation des biberons : cuillères, couteaux, pichets, ouvre-boîtes, louche, cupule.

Matériel et produits :

- Machine à laver séchante.
- Produits adaptés homologués pour usage alimentaire.
- Produit détergent pour plonge manuelle aux normes agro-alimentaires.
- Autoclave à vapeur d'eau.

Déroulement de la procédure : (A)

- Séparer si besoin les différents composants des biberons et matériels.
- Réaliser le lavage en fonction de la procédure choisie (machine ou manuelle).
- Conditionner le matériel stérilisable, sec, en sachet.
- Ranger les biberons dans des paniers
- Prévoir le passage de la vapeur d'eau en ne bloquant pas les tétines et les protèges tétines sur le biberon.
- Autoclaver le matériel à 121° pendant 18 mn
- Etiqueter le matériel afin d'établir une traçabilité.
- Ranger le matériel avec des mains propres dans la zone adaptée, nettoyée et désinfectée.

Traitement des différents matériels			
Matériel	Nettoyage	Désinfection	Stérilisation
biberon	X		X
tétine	X		X
bague, capuchon	X		X
cuillère, couteau, louche	X		X
cupule	X		X
pichet	X		X
balance	X	X	
robot : base	X	X	
robot : bol, couteaux	X		X

Remarque :

Attention, certains matériels ne supportent pas la **stérilisation à vapeur d'eau**.

Bien vérifier les recommandations du fabricant concernant l'entretien et le traitement du matériel.

Recommandations :

- Entretien régulièrement le lave vaisselle selon la procédure d'établissement. (II)
- Prendre un linge propre en textile ou à usage unique si la vaisselle doit être essuyée. (II)
- Veiller au bon état du matériel (ex : pas de rayures, d'oxydation, de récipients ébréchés).
- Choisir un matériel autoclavable. (A)
- Utiliser dans les 24 heures les biberons stériles ou les renvoyer en biberonnerie. (II)
- Assurer une traçabilité (III)

Bibliographie :

- Arrêté du 29.09.1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Nouveaux Cahiers de l'Infirmière : n° 5 Hygiène. M. Le Heurt, H. Gomila, S. Girot, M.J. Rafaoui. Editions Masson. Paris. 1995.
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : Projet Restauration Service, Méthode HACCP. Les formations de l'AP-HP. 1997.
- Hygiène Hospitalière : fiches techniques. Les Guides de l'AP-HP. Editions Doin, 1997.

ENTRETIEN DES LOCAUX DE LA BIBERONNERIE

Définition :

Ensemble de procédures comportant un nettoyage et une désinfection des surfaces du secteur de la biberonnerie.

Objectifs :

Obtenir une élimination des salissures et une réduction ou une destruction de micro-organismes de l'environnement de la biberonnerie. (A)

Indications :

- Sols, surfaces, matériels mobiles, paillasse humide, lave mains.

Technique :

- Bionettoyage.(cf guide du bionettoyage)

Matériel et Produits :

Matériel pour le dépoussiérage humide :

- Chiffonnettes à usage unique seau ou cuvette.
- Produit nettoyant / désinfectant homologué pour usage alimentaire.

Matériel pour l'entretien des sols :

- Balai trapèze.
- Gaze à usage unique.
- Deux seaux de huit litres.
- Un balai articulé avec serpillettes.
- Produits détergent et désinfectant ou détergent / désinfectant.

Attention : le chariot d'entretien doit être stocké à l'extérieur de la zone de préparation, dans un local de salubrité propre.

Le bionettoyage est réalisé en dehors des périodes de préparation des biberons.

Traçabilité

- Indiquer les passages et la nature du geste réalisé (III)

Fréquence de l'entretien de la salle de préparation des biberons (secteur protégé) (A) (II)

Surface	Après chaque préparation	Bi quotidien	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Annuel
Sol		X			X Décapage	
Mobilier			X			
Plan de travail	X					
Placard intérieur				X		
Placard extérieur			X			
Paillasse humide		X				
Mur						X
Fenêtre					X	
Entourage de fenêtre			X			
Moustiquaire De fenêtre						X
Gaine de climatisation						X
Grille de gaine de ventilation						X

Selon les recommandations du C.CLIN (III)

Recommandations

- Prévoir, pour assurer un bionettoyage, :
 - Une tenue spécifique : un tablier en polyéthylène
 - Des gants de ménage propres et personnalisés ou des gants à usage unique

- Respecter :
 - les fiches produits
 - les procédures
 - les temps de contact
 - les dilutions

Bibliographie

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social J.O. du 23 octobre 1997.

- G. Brücker - G. Rykner et Collaborateurs :
Hygiène Alimentaire à l'hôpital , Editions Doin Juin 1994

- Cadres Hygiénistes AP-HP
Hygiène Hospitalière, fiches techniques - Editions Doin, juin 1997.

- Groupement permanent d'études des marchés d'Equipement et de Fournitures des Centres de Soins et des Laboratoires (GPEM/SL)
Guide du Bionettoyage, Recommandation n° E1.90, 1994

- Restauration Hospitalière : Les bonnes pratiques d'hygiène, Projet Restauration Service - Méthode HACCP Assistance Publique / Hôpitaux de Paris 1997

ENTRETIEN DES CHARIOTS ISOTHERMES DE DISTRIBUTION DES BIBERONS

Définition :

L'entretien d'un chariot comporte un temps de détergence et un temps de désinfection.
L'entretien est optimal si les chariots isothermes sont en bon état de fonctionnement.

Objectif :

Obtenir une réduction ou une élimination des salissures et des micro-organismes présents sur le matériel par un ensemble de méthodes de nettoyage et de désinfection adaptées.

Indications :

Tous les chariots isothermes de retour des services hospitaliers.

Fréquence :

1 fois par jour, plus si besoin.

Local et matériel de nettoyage :

Local spécifique, équipé d'une arrivée d'eau potable et d'une reprise centrale au sol des eaux usées, muni d'une ventilation efficace et adaptée. (A)

Deux types de matériels sont identifiés :

- Jet d'eau à basse pression (haute pression, à proscrire).
- Seau, chiffonnette à usage unique, balai brosse (pour les roues).

Tenue du personnel :

Tablier ou tenue imperméable, gants, bottes.

Produits :

Détergent et désinfectant, ou détergent/désinfectant homologué pour usage alimentaire.

Procédure / Déroulement : (II)

- Vider le chariot de tout matériel
- Eliminer les résidus éventuels du chariot à l'aide d'une chiffonnette jetable.

Procédures	
Jet d'eau sous pression	Nettoyage manuel
- Projeter l'eau et le détergent dans et sur le chariot, bien insister sur les roues	-Mouiller et nettoyer avec un détergent l'intérieur du chariot à l'aide d'une chiffonnette à usage unique de l'intérieur à l'extérieur
- Brosser, nettoyer de l'intérieur vers l'extérieur	
- Rincer à l'eau claire	- Rincer à l'eau claire
- Désinfecter à l'aide du jet contenant le produit désinfectant	- Désinfecter : avec de l'eau de Javel à 12° diluée : 40cl pour 5 litres d'eau froide ou : avec un autre désinfectant à usage alimentaire.
- Laisser en contact pendant la période souhaitée par le fabricant	- Laisser en contact pendant 5 à 10 mn si eau de Javel utilisée - La période souhaitée par le fabricant si autre désinfectant
- Rincer	- Rincer
- Essuyer si besoin	- Essuyer avec une chiffonnette à usage unique

Ces opérations peuvent être réalisées avec un produit nettoyant/désinfectant, en un seul temps. Il est recommandé une fois par mois de remplacer le produit nettoyant / désinfectant par un lavage incluant détergence, rinçage, désinfectant, pour prévenir l'installation d'un biofilm (II).

Recommandations particulières : (III)

Le port de gants et de vêtements imperméables est conseillé.

L'utilisation de matériel de nettoyage et de séchage, à usage unique est à privilégier.

La mise en place d'une traçabilité est souhaitée.

Bibliographie :

- R. Merouze, O. Tondusson : Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, des outils de maîtrise des risques, Editions BPI, 1997.
- Ministère de l'emploi et de la solidarité. La fonction restauration dans les établissements de santé, mars 1998.
- A. Dauphin, J.C. Darbord, Hygiène Hospitalière pratique, Edition Médicales Internationales, APHIF, 1988, 717.
- Ministère de la santé, Arrêté du 29 septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective à caractère social, J.O. du 23 octobre 1997.

ENTRETIEN DE LA CHAMBRE FROIDE EN BIBERONNERIE

Définition :

Opération comportant trois étapes : - détergence
- rinçage
- désinfection

Cette action peut être réalisée en une seule étape avec un produit nettoyant/désinfectant

Objectif :

Réduire au maximum le taux de micro-organismes présents sur les parois de la chambre froide et sur les clayettes.

Matériel/ Produit :

- 2 chiffonnettes à usage unique.
- Non tissé absorbant.
- Solution « nettoyante/désinfectante » homologuée pour usage alimentaire.
- 1 seau de 8 litres pour la reconstitution de la solution.
- 1 paire de gants de ménage personnalisée, propre et entretenue ou gants à usage unique.
- 1 seau pour le rinçage à l'eau claire, si besoin.

Déroulement de la technique : (II)

- Mettre le thermostat sur arrêt.
- Se laver les mains. Porter des gants de ménage.
- Retirer les clayettes. Les faire tremper 5 à 10 mn dans la solution nettoyante/désinfectante.
- Les rincer et les sécher avec un non tissé absorbant.
- Nettoyer l'intérieur puis l'extérieur de la chambre froide avec la même solution et avec une chiffonnette jetable.

2 cas de figures

- 1) - Procéder à la détergence avec un produit nettoyant
 - Rincer à l'eau claire
 - Appliquer le désinfectant correctement dilué
 - 2) - Appliquer un produit nettoyant/désinfectant, ne pas rincer
- Laisser sécher 5 à 10 mn.
 - Remettre les clayettes.
 - Repositionner le thermostat
 - Ranger le matériel de nettoyage.
 - Se laver les mains
 - Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil après ¼ heure de fonctionnement

Fréquence de l'entretien :

Une fois / semaine pour l'ensemble de la chambre froide (III)

NB : Il est recommandé 1 fois par mois de remplacer le produit nettoyant/désinfectant par un lavage incluant détergence, rinçage, désinfectant, pour prévenir l'installation d'un biofilm (II)

Tracabilité

Un calendrier de suivi doit être apposé à proximité de la chambre froide. (III)

ENTRETIEN DES REFRIGERATEURS ALIMENTAIRES DANS LES SERVICES

Définition :

L'entretien d'un réfrigérateur comporte un temps de détergence, un temps de rinçage et un temps de désinfection.

L'entretien est optimal avec les réfrigérateurs en bon état de fonctionnement.

Objectif :

Obtenir une élimination des salissures et une réduction des micro-organismes présents sur le matériel par un ensemble des méthodes et de désinfections adaptées.

Indication :

Tous les réfrigérateurs alimentaires.

Matériel et produit :

- Chiffonnette usage unique.
- Détergent et désinfectant, détergent/désinfectant homologué pour usage alimentaire.

Tenue du personnel :

Tablier, gants recommandés.

Procédure : (III)

- Vider le contenu du réfrigérateur.
- Sortir les clayettes. Eliminer les résidus éventuels avec une chiffonnette usage unique.
- Nettoyer avec un détergent l'intérieur du réfrigérateur et les clayettes à l'aide d'une chiffonnette.
- Rincer abondamment à l'eau afin d'éliminer toute trace de mousse et d'éviter toute incompatibilité avec l'eau de Javel.
- Désinfecter avec de l'eau de Javel diluée à 12° Chl : 40 cl pour 5 l d'eau. Temps de contact 5 à 10 mn.
- Rincer. Essuyer avec une chiffonnette à usage unique.

Ces opérations peuvent être réalisées avec un produit nettoyant/désinfectant, en 1 seul temps.

NB : Il est recommandé 1 fois par mois de remplacer le produit nettoyant/désinfectant par un lavage incluant détergence, rinçage, désinfectant, pour prévenir l'installation d'un biofilm

Remarque :

Traçabilité :

Un calendrier mensuel de suivi d'entretien doit être apposé à proximité du réfrigérateur (III) (voir page suivante).

Fréquence :

Une fois par semaine et plus si besoin. (III)

Exemple de grille :

Entretien du réfrigérateur alimentaire dans le service et contrôle de la température (III)

Nom :

MOIS DE :		L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Semaine	Nettoyage avec un détergent Homologué alimentaire																												
	Rinçage																												
	Désinfection avec un désinfectant homologué alimentaire																												
	Rinçage final																												
Quotidien	Prise de la température intérieure du réfrigérateur T° < 4 et 6° >																												
	Prise de la température au niveau de la porte du réfrigérateur T° < 4 et 6° >																												
	Signature de l'agent pour ces différentes opérations																												

Attention un produit nettoyant/désinfectant peut-être utilisé, le rinçage final n'est pas utile dans ce cas

PREPARATION D'UN BIBERON STANDARD EN SERVICE DE SOINS.

Définition :

Préparer en office alimentaire un biberon de nutrition de lait artificiel, à partir d'une prescription médicale écrite, datée, signée. (A)

Indications de la préparation dans le service :

Toutes préparations en dehors des heures d'ouverture de la biberonnerie.

Objectif :

Assurer une préparation de qualité tant sur le plan microbiologique que nutritionnel.

Préalables à la préparation :

➤ Hygiène de la tenue

- Surblouse ou tablier.
- Charlotte.
- Masque de soins.

➤ Hygiène des mains

- **Lavage** simple des **mains** pendant 30 secondes (cf : guide lavage des mains, CCLIN Paris-Nord)

➤ Hygiène du plan de travail dans l'office alimentaire :

- **Nettoyer/désinfecter** le plan de travail selon le protocole d'établissement et les produits utilisés.

Matériel et produit nécessaires :

- Biberon muni de tétine, capuchon et bague, l'ensemble stérile.
- Couteau propre.
- Etiquette au nom du bébé avec date de fabrication et contenu.
- Lait en poudre

Recommandations d'utilisation de la mesurette : (II)

- Manipuler la mesurette avec des mains propres
- La replacer dans la boîte tête en bas, tige en l'air
- Laisser la partie de préhension en dehors du lait en poudre, facilement accessible

Produit à préparer.	Recommandation.
- Lait en poudre	- Vérifier l'état de la boîte et la date de péremption du produit. (II) - Une boîte bien fermée se conserve (suivant fabricant) 1 mois après ouverture, dans un lieu propre et sec - En milieu hospitalier, le délai de 15 jours est souhaité, à condition que les précautions d'utilisations soient respectées (III) - Mettre en place une traçabilité d'utilisation de la boîte (II) noter :- la date d'ouverture - la fréquence d'utilisation - les problèmes rencontrés lors de la procédure
- Eau en bouteille selon prescription	- 1 bouteille entamée se conserve 24h au réfrigérateur (II) (noter la date d'ouverture).
-Eau filtrée, bactériologiquement pure	- laisser couler l'eau <5 mn - 10mn> avant de remplir un biberon (I)

Déroulement de la technique :

- Décontaminer boîte et bouteille selon la procédure, avec un produit décontaminant à usage alimentaire et une chiffonnette à usage unique (III).
- Se laver les mains et revêtir la tenue appropriée. (I)
- Préparer le matériel et les produits vérifiés, sur la paillasse propre et désinfectée de l'office.
- Retirer les accessoires du biberon et les déposer sur l'assiette propre.
- Verser la quantité totale prescrite en eau dans le biberon.
- Prélever la poudre de lait à l'aide de la mesurette de la boîte. *La mesurette arasée à l'aide du couteau = 1 dose de poudre.* (II)
- Verser dans l'eau du biberon le nombre de doses correspondant au volume d'eau préparé.

EXEMPLE. (II)	
PRESCRIPTION	150 ml de lait 2ème âge.
PREPARATION. Dans l'ordre défini	- Remplir le biberon avec 150 ml d'eau. - Ajouter 5 mesurettes arasées, de poudre de lait. (S'assurer que la reconstitution écrite sur la boîte est bien : 1 mesurette pour 30 ml d'eau).
REMARQUE	Le volume obtenu est de 165 ml Ne donner que la quantité prescrite

- Refermer le biberon avec ses accessoires.
- Mélanger en roulant le biberon entre les mains.
- Identifier le biberon par une étiquette portant le nom du bébé.
- Réchauffer dans un chauffe-biberon si besoin.
- Remettre la dosette propre et sèche dans la boîte.
- Refermer la boîte et la bouteille d'eau.
- Stocker dans les lieux appropriés, se laver les mains.
- Nettoyer et ranger le reste du matériel.
- Evacuer les déchets selon la procédure de l'établissement.
- Nettoyer le plan de travail.
- Se laver les mains.

PREPARATION D'UN BIBERON A PLUSIEURS COMPOSANTS EN SERVICE DE SOINS.

Définition :

- Préparer un biberon de nutrition à partir d'une prescription médicale datée, signée par un médecin en office alimentaire, dans un service (A).

Indications de la préparation dans un service :

Toutes préparations en dehors des heures d'ouverture de la biberonnerie

Recommandations

- Préparer les biberons pour la période de fermeture de la biberonnerie
- Identifier les préparations

Objectif :

- Assurer une préparation de qualité tant sur le plan microbiologique que nutritionnel.

Préalables à la préparation :

➤ Hygiène de la tenue.

Port de :

- Surblouse ou tablier.
- Charlotte.
- Masque de soins.

➤ Hygiène des mains.

- **Lavage simple des mains** (30 s).

➤ Hygiène du plan de travail.

Dans l'office alimentaire :

- **Nettoyer/désinfecter** le plan de travail alimentaire.

Matériel nécessaire :

- Biberon muni de tétine, capuchon et bague stériles.
- Couteau.
- Cuillère à soupe ou à dessert si nécessaire.
- Etiquettes au nom du bébé.

Produit à préparer	Recommandation
- Lait en poudre - Epaississant ou farine en boîte	- Vérifier l'état de la boîte et la date de péremption du produit. (II) - Une boîte bien fermée se conserve (recommandations du fabricant) 1 mois après ouverture, dans un lieu propre et sec - En milieu hospitalier, le délai de 15 jours est souhaité, à condition que les précautions d'utilisation soient respectées (III) - Mettre en place une traçabilité d'utilisation de la boîte (II) noter : - la date d'ouverture - la fréquence d'utilisation - les problèmes rencontrés lors de la procédure
- Lait en brique	- 1 brique entamée se conserve 24h au réfrigérateur. (II)
- Petit pot légume / fruit	- 1 petit pot entamé se conserve bien fermé 24h au réfrigérateur. (II)
- Eau en bouteille selon prescription.	- 1 bouteille entamée et fermée se conserve 24h au réfrigérateur. (noter la date d'ouverture sur la bouteille) (I)
- Eau potable filtrée	- Bactériologiquement pure

Biberon lacté à plusieurs composants.

- Reconstituer la poudre de lait ou la préparation nutritionnelle selon la méthode « préparation biberon standard ».
- Puis rajouter successivement les différents constituants à l'aide d'une cuillère à café ou d'une cuillère à soupe selon la prescription.

Dans le cas de régime pour maladie métabolique, allergie et cas particuliers

Déroulement de la technique :

- Respecter les quantités du produit utilisé pour cela utiliser une petite cuillère ou grande cuillère selon prescription.
- **Introduire** les denrées, **des plus liquides aux plus épaisses.** (II)
- Refermer le biberon avec ses accessoires.
- Mélanger en roulant le biberon entre les mains.
- Vérifier et noter le volume total de la préparation.
- Coller l'étiquette portant le nom du bébé sur le biberon, la date de fabrication et la composition du biberon.
- Réchauffer dans un chauffe-biberon si besoin.

Nettoyage et rangement du matériel : (III)

- Remettre les dosettes propres et sèches dans les boîtes respectives.
- Refermer la bouteille d'eau, les boîtes et petits pots si besoin.
- Stocker dans les lieux appropriés.
- Nettoyer la balance.
- Nettoyer et ranger le reste du matériel.
- Nettoyer le plan de travail.
- Evacuer les déchets.
- Se laver les mains.

GLOSSAIRE

Allergie : Réaction anormale à un antigène due à un état de sensibilisation créé par un contact précédent avec cet antigène.

Bionettoyage : Procédé de nettoyage d'une zone à risques destiné à réduire momentanément la biocontamination d'une surface. Il est obtenu par une combinaison appropriée d'un nettoyage, d'une évacuation des produits utilisés et de la salissure à éliminer et de l'application d'un désinfectant. Les objectifs du bionettoyage sont fixés en fonction du niveau de risque d'application.

Biofilm : Ensemble des micro-organismes de la flore et de la faune microscopiques ainsi que de leurs sécrétions macromoléculaires qui sont présents sur la surface d'un matériau en raison d'une part de l'adhésion des organismes vivants, d'autre part de leur multiplication et de leur activité biologique.

Colonisation : Présence de micro-organismes, dans un organe ou sur un individu, accompagné de croissance et de multiplication des organismes mais sans réaction tissulaire ou cellulaire c'est à dire sans expression clinique ou immunitaire détectée au moment de l'isolement microbien.

Contamination : Présence d'un élément indésirable dans un fluide, sur une surface ou dans un espace protégé. Cet élément entraîne une perturbation d'ordre qualitatif ou quantitatif d'une opération précise dans laquelle intervient le fluide ou la surface contaminée. La perturbation peut être observée immédiatement ou se révéler seulement par la suite. Dans le cas d'une contamination biologique, on utilisera le terme biocontamination.

Décontamination : (Alinorm 93/13 – 1991 Codex Alimentaire)

Réduction du nombre de micro-organismes sans nuire au produit au moyen d'agents chimique et/ou procédés physiques satisfaisants du point de vue hygiénique jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas d'entraîner une contamination dangereuse pour le produit.

Infection : Pénétration dans l'organisme des agents pathogènes microscopiques et vivants qui sont à l'origine de maladies infectieuses.

Ces agents pathogènes peuvent être des bactéries, des virus, des parasites, des champignons.

Intoxication : Introduction ou accumulation de substances toxiques dans un organisme vivant et à dose suffisante pour provoquer des troubles.

Isotherme : Se dit de tout processus à température constante, quelque soit la température initiale.

Nourrisson : Terme qui désigne l'enfant à partir du 21^{ème} jour de la vie

Nouveau-né Désigne un enfant de la naissance au 21^{ème} jour de la vie

Prématuré : Se dit d'un nouveau né qui est venu au monde avant le terme de 37 semaines.

Point critique : Tout point, opération ou procédure pour lequel la perte de la maîtrise peut entraîner un risque inacceptable pour la santé ou la sécurité microbiologique du produit.

Textes :

Loi : (Larousse) Prescription établie par l'autorité souveraine de l'Etat, applicable à tous et définissant les droits et les devoirs de chacun.

Ordonnance : (Larousse) Acte pris par le gouvernement, avec l'autorisation du Parlement, dans des domaines qui relèvent normalement de la loi.

Acte pris par le gouvernement, en vertu des articles 11, 47, 92, de la Constitution.

Décret : (Larousse) Acte à portée réglementaire ou individuelle, pris par le Président de la République ou par le Premier Ministre.

Circulaire : (Larousse) Lettre, avis administratifs professionnels ou diplomatiques, tirés à plusieurs exemplaires pour communiquer une même information à plusieurs personnes.

Toxi - infection : Infection dans laquelle les germes pathogènes agissent soit directement (ex : Salmonelles) soit par les toxines qu'ils sécrètent (ex : Staphylocoques).

Toxi-Infection-Alimentaire-Collective: Un foyer de (TIAC) est défini par l'apparition d'au moins 2 cas groupés similaires d'une symptomatologie en général digestive dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

- G. Brücker - G. Rykner et Collaborateurs :
Hygiène Alimentaire à l'hôpital , Editions Doin Juin 1994
- Cadres Hygiénistes AP-HP
Hygiène Hospitalière, fiches techniques - Editions Doin, juin 1997.
- Direction des hôpitaux- Ministère de l'emploi et de la solidarité
Respect de la liaison froide positive –1998 .
- Groupement permanent d'études des marchés d'Equipement et de Fournitures des Centres de Soins et des Laboratoires (GPEM/SL)
Guide du Bionettoyage, Recommandation n° E1.90, 1994
- M. Le Heurt, H. Gomila, S. Girot, M.J. Rafaoui
Nouveaux Cahiers de l'Infirmière : n° 5 Hygiène., Editions Masson. Paris. 1995.
- B. Lejeune,
Hygiène Alimentaire à l'hôpital–Hygiène Hospitalière
Collection Azay-Presses Universitaires de Lyon – 1998.
- Ministère de l'emploi et de la solidarité
La fonction restauration dans les Etablissements de Santé Mars 1998
- Restauration Hospitalière : Les bonnes pratiques d'hygiène, Projet Restauration Service - Méthode HACCP Assistance Publique / Hôpitaux de Paris 1997

Textes Législatifs

- Décret n°89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles. Ministère de la Santé Publique
- Décret 89-369 du 6 juin 1989 relatif aux eaux potables pré-emballées.
- Décret n°98-688 du 30 juillet 1998 portant sur la distribution gratuite des prestations pour nourrissons
- Arrêté du 1er juillet 1976 relatif aux aliments diététiques et de régime de l'enfance
- Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale, Ministère de l'agriculture, J.O. du 31 mars 1977
- Arrêté du 11 juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale. Dictionnaire Permanent Sécurité et Conditions de Travail.
- Circulaire n° 10 du 29 avril 1980 relative à l'application de l'arrêté du 11 Juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale
- Arrêté ministériel du 30 mars 1978, fixant les dispositions relatives à certains aliments lactés destinés à une alimentation particulière

- Arrêté du 15 juillet 1997 relatif à la construction et au contrôle des thermomètres destinés à mesurer la température des données périssables.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social Ministère de l'agriculture et de la pêche, J.O. du 23 octobre 1997.
- Circulaire DGS n°97 413 du 30 mai 1997 relative à la microbiologie des eaux destinées à la consommation humaine et au risque parasitaire pour les personnes immuno-déprimées. Ministère du travail et des Affaires Sociales.
- Circulaire DGS n°97/785 du 16 décembre 1997 relative au don de lait personnalisé d'une mère à son enfant hospitalisé. Ministère du travail et des Affaires Sociales

ANNEXES

Annexe 2

Les principes du système HACCP sont les suivants :

1. Analyser les dangers :

- ❖ Identifier les dangers potentiels associés à une production alimentaire, à tous les stades de celle-ci,
- ❖ Evaluer la probabilité d'apparition de ces dangers (les risques)

2. Mettre en évidence les moments (les "points") de l'opération où des risques peuvent survenir et identifier les mesures de maîtrise nécessaires.

3. Etablir lesquels de ces points sont déterminants pour la salubrité des aliments (= les points critiques), et établir les limites critiques dont le respect atteste de la maîtrise effective d'un point critique.

4. Etablir, au niveau de chaque point critique, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.

5. Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé.

6. Etablir des procédures spécifiques de vérification destinées à confirmer l'efficacité du système.

7. Etablir un système documentaire approprié et revoir le système périodiquement et à chaque modification de la production.

Par ailleurs, l'article 5 précise également que : pour chacun des risques alimentaires potentiels qui sont mis en évidence, des mesures préventives relevant des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en œuvre ».